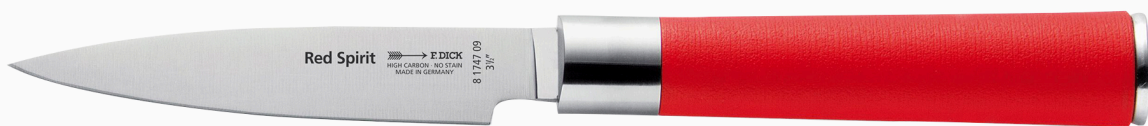


ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: OFFMFD9

F. DICK | Red Spirit - Office knife - Blade: 90mm



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for F. Dick Red Spirit Office Knife 9cm (OFFMFD9)

1. General Information

The F. Dick Red Spirit Office Knife is a high-quality kitchen knife designed for precision cutting. With a blade length of 9 cm, it is perfect for handling various food preparation tasks with ease. The ergonomic handle ensures comfortable use, making it ideal for both professional chefs and home cooks.

2. Safety Information

- General Safety: Always handle the knife with care. Keep the blade away from your body and fingers during use.
- Cutting Surface: Use a stable and non-slip cutting board to prevent accidents. Avoid cutting on hard surfaces that may dull the blade.
- Storage: Store the knife in a safe location such as a knife block or magnetic strip to prevent accidental cuts.
- Child Safety: Keep out of reach of children. If children are present, supervise their activities in the kitchen closely.
- Personal Protection: Consider wearing protective gloves if necessary, especially when slicing hard foods.
- Blade Care: Never attempt to use the knife for tasks for which it is not designed, such as prying or opening cans.

3. Product Specifications

- Brand: F. Dick
- Model: Red Spirit Office Knife
- Blade Length: 9 cm
- Material: High-carbon stainless steel
- Handle Material: Resin
- Weight: 0.09 kg
- Color: Red handle
- Maintenance: Hand wash only, avoid dishwasher as it may damage the blade's edge.

4. Setup and Installation

The F. Dick Red Spirit Office Knife requires no installation. However, it is important to prepare your cutting area:

1. Choose a clean and stable cutting board.
2. Ensure that the knife is stored safely before first use.
3. Remove any protective packaging from the knife before handling.

5. Operation

1. Always ensure your hands are dry before using the knife.
2. Hold the knife by the handle firmly.
3. Use a rocking motion or a straight slicing motion, applying gentle pressure depending on the food being cut.
4. After use, gently wipe the knife with a damp cloth to remove food residue.

6. Cleaning and Maintenance

- Cleaning: Hand wash the knife with warm, soapy water and a soft sponge. Rinse thoroughly and dry immediately to prevent corrosion.
- Maintenance: Regularly sharpen the blade using a suitable sharpening tool to maintain its cutting performance. Avoid using a dishwasher.

7. Troubleshooting

- Blade Dulling: If the blade becomes dull, sharpen it using a whetstone or a knife sharpener.
- Rust Formation: If rust appears, clean the affected area with a mixture of baking soda and water, gently scrubbing with a soft cloth. Dry thoroughly.
- Handle Damage: If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer service for assistance.

8. Disposal

When the knife reaches the end of its lifecycle:

- Wrap the blade carefully in cardboard or thick paper to protect others from injury.
- Dispose of the knife in accordance with local regulations regarding sharp objects.

9. Contact

For any inquiries or support, please contact us:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone Number: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für das F. Dick Red Spirit Büromesser 9cm (OFFMFD9)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf des F. Dick Red Spirit Büromessers. Dieses Produkt wurde entwickelt, um effiziente und präzise Schneidarbeiten zu gewährleisten. Bitte lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch, um die Sicherheit und eine optimale Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Allgemeine Sicherheit: Das Werkzeug ist scharf. Halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern. Verwenden Sie es nur für den vorgesehenen Zweck.
- Gebrauchshinweise: Schneiden Sie niemals in die Luft oder auf ungeschützten Flächen. Verwenden Sie einen stabilen Untergrund, um Verletzungen zu vermeiden.
- Lagerung: Bewahren Sie das Messer in der mitgelieferten Schutzhülle auf, wenn es nicht verwendet wird.
- Gepflegte Schnittflächen: Vermeiden Sie es, auf harten Oberflächen zu schneiden, die die Klinge beschädigen könnten.
- Erste Hilfe: Bei Schnittverletzungen reinigen Sie die Wunde gründlich und suchen Sie medizinische Hilfe auf, falls notwendig.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Das F. Dick Red Spirit Büromesser hat folgende technische Daten:

- Gesamtlänge: 9 cm
- Klingenmaterial: Edelstahl
- Klingenstärke: 2 mm
- Griffmaterial: Kunststoff mit ergonomischem Design
- Gewicht: 50 g

4. Einrichtung und Installation

Das F. Dick Red Spirit Büromesser erfordert keine besondere Installation. Stellen Sie jedoch sicher, dass Sie eine geeignete Arbeitsoberfläche haben. Entnehmen Sie das Messer vorsichtig aus der Verpackung. Verwenden Sie die Schutzhülle, um die Klinge während der Lagerung zu schützen.

5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie mit der anderen Hand den Schnitt durch. Üben Sie gleichmäßigen Druck aus und führen Sie das Messer in einer gleichmäßigen Bewegung. Vermeiden Sie es, zu viel Druck auszuüben, um ein Abrutschen zu verhindern.

6. Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und milder Seife. Trocknen Sie die Klinge sorgfältig ab, um Rostbildung zu vermeiden. Schärfen Sie das Messer regelmäßig, um die Schnittfähigkeit aufrechtzuerhalten. Verwenden Sie dazu ein geeignetes Wetzgerät.

7. Störungslösung

- Klinge ist stumpf: Schärfen Sie die Klinge mit einem geeigneten Wetzgerät.
- Schneident zieht: Stellen Sie sicher, dass der Untergrund stabil ist.
- Rostbildung auf der Klinge: Reinigen Sie die Klinge gründlich und ölen Sie sie leicht nach der Reinigung.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt verantwortungsbewusst. Wenn das Messer nicht mehr verwendet werden kann, verpacken Sie es in ein sicheres Material, um Verletzungen zu vermeiden, und entsorgen Sie es im Restmüll oder bei einer Schadstoffsammlung, wo dies möglich ist.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice:

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Telefonnummer: 0800 7000 220

E-Mail: info@ggmgastro.com

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de F. Dick Red Spirit Kantoor Mes 9cm (OFFMFD9)

1. Algemene Informatie

Het F. Dick Red Spirit kantoor mes is ontworpen voor precisie en efficiëntie. Met een lemmetlengte van 9 cm is dit mes ideaal voor het snijden van verschillende soorten voedsel in de horeca en thuis. Het mes is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal en biedt een comfortabele grip met een ergonomisch ontwerp.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes uitsluitend voor zijn bedoelde doeleinde.
- Houd het mes buiten het bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Gebruik een snijplank om schade aan oppervlakken en het mes te voorkomen.
- Draag altijd een veiligheidsbril wanneer u met een mes werkt.
- Onder geen enkel geval de scherpte van het mes onderschatten; wees altijd voorzichtig tijdens het gebruik.
- Bij schade of slijtage aan het lemmet, gebruik het mes niet en neem contact op met de leverancier.

3. Product Specificaties

- Lengte lemmet: 9 cm
- Materiaal lemmet: Roestvrij staal
- Handgreep: Ergonomisch en antislip design
- Totale lengte: 20 cm
- Gewicht: 150 gram

4. Installatie en Opstelling

Het mes vereist geen installatie. Zorg ervoor dat het mes goed wordt opgeborgen in een meshouder of een beschermhoes wanneer het niet in gebruik is. Volg deze stappen voor opslag:

- Plaats het mes in een meshouder met het lemmet naar beneden.
- Voor extra veiligheid, gebruik een beschermhoes voor het lemmet.

5. Gebruik

- Neem het mes met de handgreep vast en zorg voor een stevige grip.
- Maak gebruik van een snijplank om voedselproducten te snijden.
- Snijd langzaam en gecontroleerd om letsel of schade aan het mes te voorkomen.
- Voor optimale prestaties, houd het mes regelmatig scherp met behulp van een messenslijper.

6. Reiniging en Onderhoud

- Reinig het mes direct na gebruik met warm water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen die het lemmet kunnen beschadigen.
- Droog het mes grondig af met een zachte doek om roestvorming te voorkomen.
- Bewaar het mes op een droge plaats.

7. Probleemoplossing

- Probleem: Mes snijdt niet goed.
 - Oplossing: Controleer de scherpte van het mes. Slijpen indien nodig.
- Probleem: Mes is beschadigd.
 - Oplossing: Stop met het gebruik van het mes en neem contact op voor vervanging of reparatie.
- Probleem: Handgreep is los of beschadigd.
 - Oplossing: Inspecteer de handgreep en neem contact op met de leverancier.

8. Afvalverwerking

- Onthoud dat het mes vervaardigd is van recycleerbaar materiaal. Bij het afvoeren, volg lokale richtlijnen voor de afvoer van metalen en scherpe voorwerpen.

- Neem het mes in zijn geheel mee naar een recyclingpunt waar metaal wordt geaccepteerd.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Bewaar deze handleiding op een veilige plek voor toekomstige referentie.

ES ESPAÑOL

Manual del Producto - Cuchillo de Oficina F. Dick Red Spirit 9cm

1. Información General

Gracias por adquirir el cuchillo de oficina F. Dick Red Spirit de 9 cm. Este producto ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento excepcional en entornos de cocina profesional y doméstica. Su hoja de alta calidad garantiza cortes precisos y duraderos.

2. Información de Seguridad

- **Uso Adecuado:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos. No utilice el cuchillo para otros fines como abrir envases o cortar materiales no alimentarios.
- **Cuidado con el Corte:** La hoja es extremadamente afilada. Utilice siempre un cortador seguro y nunca pase la mano por la hoja.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños. Utilice un soporte o bloque de cuchillos adecuado.
- **Limitaciones:** No sumerja el cuchillo en agua por períodos prolongados ni lo limpie en un lavavajillas.
- **Manejo:** Manipule el cuchillo con ambas manos y mantenga el equilibrio al usarlo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Cuchillo de Oficina F. Dick Red Spirit
- **Longitud de la hoja:** 9 cm
- **Material de la hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Plástico antideslizante
- **Uso recomendado:** Cortes precisos de frutas, verduras y finos cortes de carne.

4. Configuración e Instalación

1. **Desempaquetado:** Retire el cuchillo de la caja cuidadosamente para evitar cortes.
2. **Almacenamiento Inicial:** Coloque el cuchillo en un soporte de cuchillos, preferiblemente en un lugar seco y fresco.
3. **Prueba de Manejo:** Antes de usar el cuchillo, realice un manejo seguro para acostumbrarse a su peso y equilibrio.

5. Operación

1. **Corte:** Sujete el alimento con una mano y el cuchillo con la otra. Aplique un corte suave de arriba hacia abajo con la hoja.
2. **Técnica:** Para cortes en productos más delicados, utilice una técnica de deslizamiento. Evite aplicar demasiada presión en la hoja.

6. Limpieza y Mantenimiento

- **Limpieza Manual:** Lave el cuchillo con agua jabonosa tibia inmediatamente después de su uso.
- **Secado:** Seque con un paño suave para evitar manchas de agua.
- **Afilan la Hoja:** Use una piedra de afilar o un afilador específico para mantener la agudeza del cuchillo.

7. Solución de Problemas

- **Cuchillo Desafilado:** Afile la hoja con un afilador adecuado.
- **Daño en la Hoja:** Si la hoja se encuentra doblada o rota, considere reemplazarla.
- **Mango Suelto:** Verifique que el mango esté firme. Si está suelto, deje de usar el cuchillo y contáctenos.

8. Eliminación

Al final de su vida útil, elimine el cuchillo de manera responsable. Consulte las normativas locales para la correcta disposición de productos metálicos afilados. Asegúrese de envolverlo en papel o cartón para evitar lesiones.

9. Contacto

Para consultas o asistencia, contacte a nuestro servicio al cliente:

- **Correo Electrónico:** info@gmgastro.com
- **Teléfono:** 0800 7000 220
- **Dirección:** Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit - Couteau de Bureau Red Spirit F. Dick 9 cm

1. Informations Générales

Le Couteau de Bureau Red Spirit de F. Dick est un outil de cuisine de haute qualité idéal pour les professionnels et les amateurs de cuisine. Conçu pour une performance optimale, ce couteau est parfait pour une variété de tâches culinaires.

2. Informations de Sécurité

- Utilisation appropriée: Utilisez ce couteau uniquement pour des tâches de coupe. Ne pas l'utiliser pour des matériaux autres que ceux pour lesquels il a été conçu.
- État du couteau: Assurez-vous que le couteau est toujours en bon état. Ne pas utiliser un couteau endommagé ou émoussé.
- Manipulation: Tenez toujours le couteau par le manche, loin de votre corps et de vos mains lorsque vous coupez.
- Enfant: Tenir hors de portée des enfants. Ce produit n'est pas un jouet.
- Stockage: Rangez le couteau dans un endroit sûr, de préférence dans un bloc à couteaux ou dans une gaine protectrice.
- Aiguisage: Utilisez un affuteur approprié pour maintenir le tranchant du couteau.

3. Vue d'ensemble du produit et Spécifications

- Couleur: Rouge
- Longueur de la lame: 9 cm
- Matériau de la lame: Acier au carbone inoxydable
- Matériau du manche: Plastique ergonomique
- Poids: 100 g

4. Configuration et Installation

1. Retirez le couteau de son emballage avec soin.
2. Inspectez le couteau pour tout dommage.
3. Si nécessaire, nettoyez la lame avec de l'eau tiède et un savon doux avant la première utilisation.
4. Rangez le couteau dans un lieu approprié pour une accessibilité facile, comme un bloc à couteaux.

5. Opération

- Utilisez le couteau en le tenant par le manche fermement.
- Effectuez des coupes avec des mouvements fluides et contrôlés pour garantir la précision et la sécurité.
- Évitez de forcer la lame dans des surfaces dures.

6. Nettoyage et Entretien

- Après chaque utilisation, nettoyez la lame avec de l'eau chaude et du savon pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs.
- Séchez soigneusement le couteau après le lavage pour éviter la rouille.
- Aiguissez le couteau régulièrement avec un affuteur adapté.

7. Dépannage

- Problème: La lame n'est pas assez tranchante.
- Solution: Aiguissez la lame avec un affuteur approprié.
- Problème: Manque de confort lors de l'utilisation.
- Solution: Vérifiez si les mains sont sèches et que le couteau est bien tenu.

8. Élimination

Ne jetez pas le couteau dans les déchets ménagers. Disposez de votre couteau dans un centre de recyclage approprié ou un point de collecte pour les objets coupants afin de garantir la sécurité publique.

9. Contact

Pour toute question, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello Ufficio F. Dick Red Spirit 9cm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto il Coltello Ufficio F. Dick Red Spirit 9cm. Questo coltello è progettato per fornire prestazioni eccezionali in una varietà di applicazioni culinarie e di preparazione degli alimenti. Per garantire un uso corretto e sicuro, si prega di leggere attentamente questo manuale.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per l'uso previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare mai il coltello per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
- Assicurarsi che la superficie su cui si utilizza il coltello sia stabile e sicura.
- Affilare il coltello solo con attrezzature appropriate.
- Indossare sempre guanti di protezione quando si maneggia il coltello.
- Non lavare il coltello in lavastoviglie, poiché il detergente e l'umidità possono danneggiare la lama e manico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Marca: F. Dick
- Modello: Red Spirit Office Knife
- Lunghezza della lama: 9 cm
- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Manico: Polipropilene
- Utilizzo: Coltello per uso professionale e domestico in cucina

4. Installazione e Configurazione

Il coltello è pronto per l'uso subito dopo l'acquisto. Assicurarsi di rimuovere eventuali imballaggi dalla lama e di controllare che non ci siano danni visibili. Se necessario, affilare la lama secondo le istruzioni del produttore.

5. Operazione

- Tenere il coltello con una presa sicura.
- Utilizzare un tagliere appropriato per evitare danni su superfici dure.
- Affettare, tritare o preparare alimenti secondo le necessità, prestando attenzione alla direzione della lama.

6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano immediatamente dopo l'uso con acqua calda e sapone neutro.
- Asciugare bene con un panno morbido per evitare macchie.
- Conservare il coltello in un luogo asciutto e sicuro, preferibilmente all'interno di un ceppo o protetto in un vano.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la lama risulta spuntata, utilizzare una pietra per affilare o un affilatore appropriato.
- Se si notano segni di ruggine, pulire la lama con un panno morbido e un detergente delicato per rimuovere le impurità e asciugare immediatamente.

8. Smaltimento

Il coltello non è riciclabile e deve essere smaltito secondo le normative locali sui rifiuti. Assicurarsi di smaltire il coltello in modo sicuro per evitare infortuni.

9. Contatto

Per ulteriori informazioni o supporto, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania

Grazie per la scelta del Coltello Ufficio F. Dick Red Spirit 9cm. Utilizzalo in sicurezza e responsabilità.